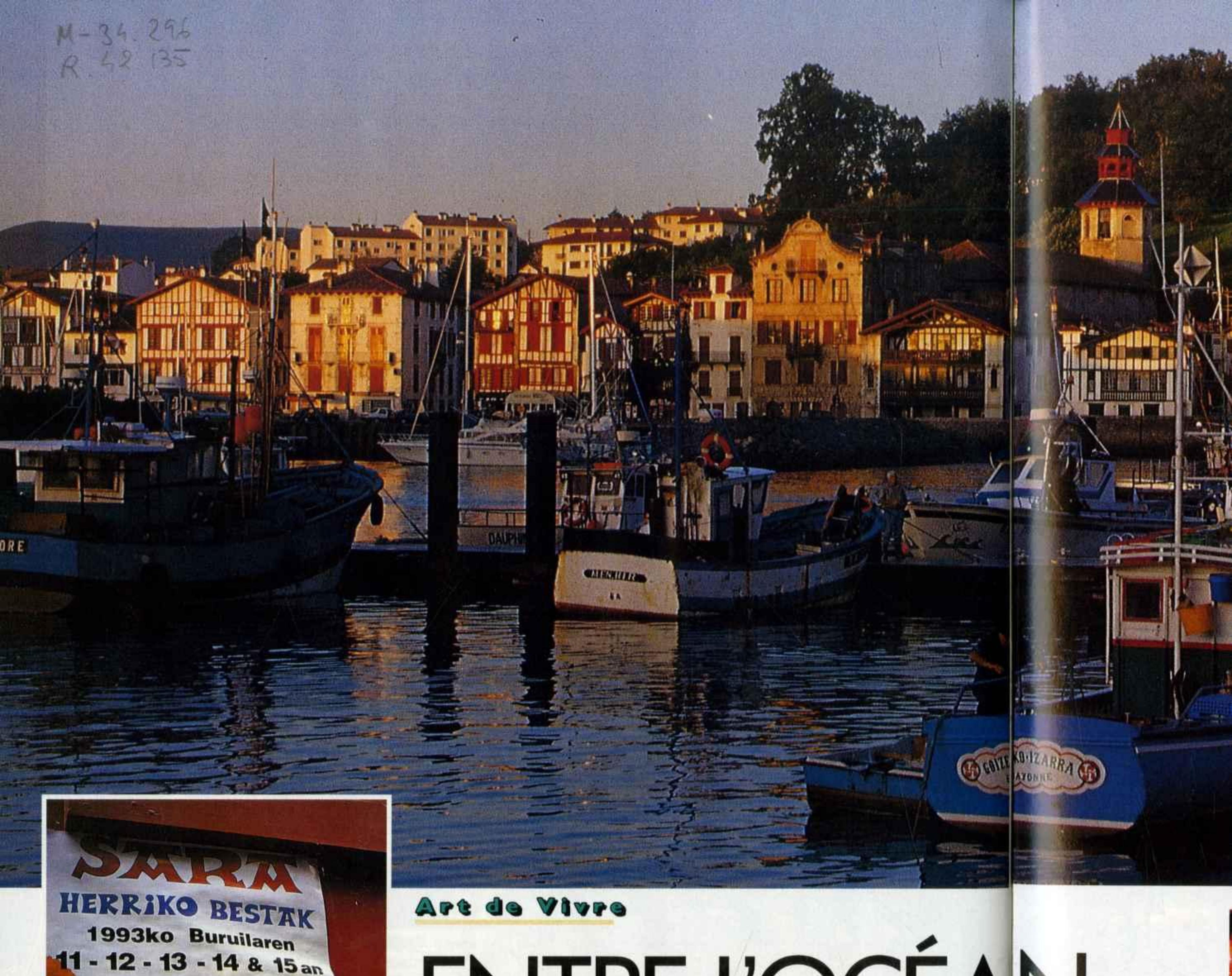


2

Art de Vivre

ENTRE L'OCÉAN ET LA MONTAGNE, LE PAYS BASQUE

Cette région authentique a su conserver toutes ses traditions et ses racines avec la magie de ses paysages de mer et de montagne.

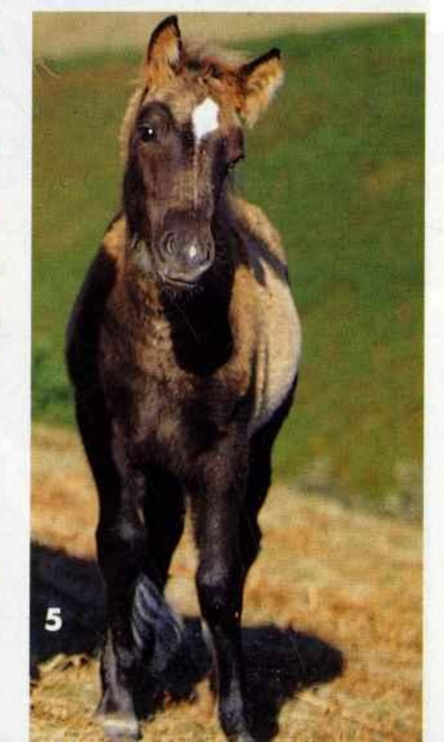
N

GNE,

UE







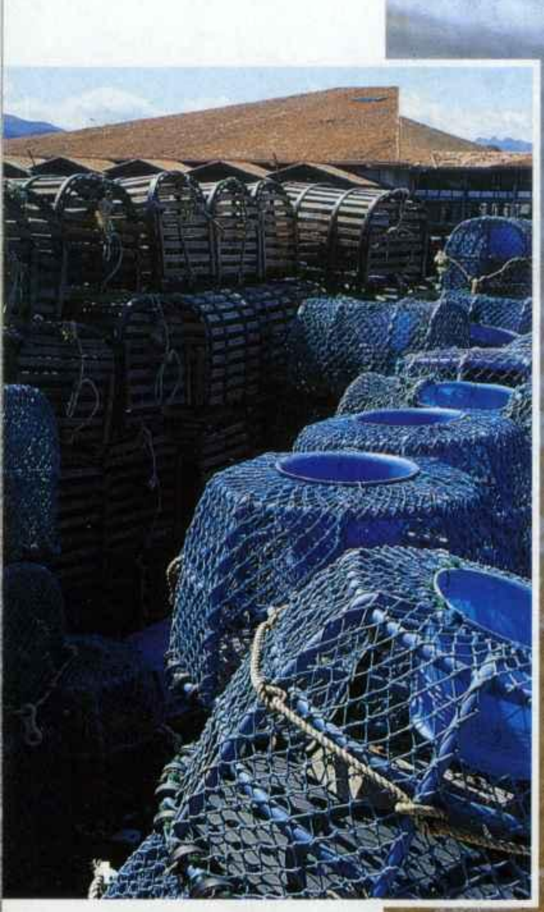
1. Le port de St-Jean-de-Luz, avec ses bateaux de pêche à coque bleue et ses maisons aux volets rouges. On voit, à gauche du clocher, la maison de Maurice Ravel à la façade de style hollandais.

2. La pelote basque se joue dans tous les villages.

3. Un piment au goût incomparable, celui d'Espelette.

4. Le fameux col de Roncevaux avec une "borde" (bergerie).

5. Jeune pottock.



1. Toutes bleues, les nasses de pêcheurs de St-Jean-de-Luz se détachent sur le quai. Derrière, se dessinent les pentes de tuiles rousses de la criée aux poissons, où les thoniers et autres marins viennent vendre leur pêche.

2. Sur la plage, entre St-Jean-de-Luz et Socoa, les délicieux macarons de chez Adam et les tourons aux pignons et aux amandes, dessinant la croix basque, ont remplacé les galets. Louis XIV, royal gourmet, a été le premier, lors de son mariage avec l'infante Marie-Thérèse d'Autriche, à se régaler de ces gâteaux blonds et dorés, à la fois fermes et fondants, qui sont la grande spécialité de St-Jean-de-Luz.

3. A l'hôtel d'Ithurria, à Ainhoa, on peut admirer ce beau tableau de Bibal, datant de 1933,

2

...CELUI QUI EST PRIS PAR LE CHARME DE LA TERRE BASQUE...

représentant le fronton du village où les hommes continuent de jouer à la pelote basque.

4. Dans l'atelier de Jean-Louis Gonzalez, se fabriquent sur mesure les "Chistera onena", les meilleurs gants pour la pelote basque. Ils sont faits d'éclisses de châtaigner, d'osier et d'un gant de cuir dans lequel le joueur glisse sa main.

5. Le Fort de Socoa.

6. Les couleurs basques : le vert, le blanc et le rouge, déclinées sur les légumes de la piperade, la toile du linge et celle des espadrilles d'Antoine et Antoinette Garcia.


3

Quatre couleurs reviennent comme un leitmotiv, tout au long des trois provinces de l'Euskal Herri, le Pays Basque. Il y a tout d'abord le bleu de l'océan, sur la côte qui va d'Anglet à St-Jean-de-Luz ; le vert, si vert, du pays de l'intérieur où l'on ne voit que l'herbe des prés et des collines. Il y a encore le rouge vif et brillant des piments d'Espelette, et celui sombre et mat des volets, que l'on repeignait autrefois de véritable sang de bœuf, pour protéger le bois des intempéries. Et il y a enfin le blanc. Blanc comme le linge basque, de lin, de chanvre ou de coton, blanc comme un mouton courant dans les prés ou comme ces nuages filant dans le ciel bleu. Quatre couleurs qui semblent emblématiques de ce beau pays authentique, où l'on peut encore voir à l'automne la fumée des feux allumés par les derniers charbonniers.

Lorsqu'on se promène dans la montagne aux pentes raides, il n'est pas rare d'y croiser des pottocks, ces poneys sauvages, à la crinière blonde, que l'on ne voit que dans cette région. Il y a également d'étranges cochons noirs, aux oreilles rabattues sur les yeux, nourris de glands et de fèves : les "pies noires" bagnérés, qui avaient disparu depuis 1981 et que l'on élève à nouveau dans les Aldudes. Et même si le ciel crachote


4


5


6

...N'OUBLIE PAS DE SITÔT SES PAYSAGES VERTS ET BOSSELÉS...

souvent une petite pluie fine et tenace, celui qui est pris par le charme de la terre basque n'oublie pas de sitôt ses paysages verts et bosselés...

Si les hommes se retrouvent entre eux pour jouer à la pelote, au Jai Alai ou à la Cesta Punta devant le fronton (chaque village basque possède le sien) ; si c'est encore entre hommes qu'ils se retrouvent pour chanter en chœur à l'église, pour chasser à la palombe l'automne venu ou se mesurer aux jeux de la Force, il existe pourtant un domaine qui n'appartient qu'aux femmes : la maison. En basque, cela se dit "Ochoa", et quand on vous parle de "la" maison, on a tout dit car c'est le lieu où vit la famille, la "tribu" soudée par ses racines et ses traditions. Comme ces villages que ne dépare encore aucune construction moderne qui ne soit pas dans le style du pays. Un style qui se reconnaît aux toits débordants, aux pentes asymétriques et aux façades toujours blanches, rythmées par le quadrillage rigoureux des colombages, peints de vert ou de rouge sombre suivant la région. Seule exception, le ravissant village d'Arcangues, à quelques kilomètres de Biarritz, où toutes les boiseries, tous les volets sont d'un bleu céruléen, sur lequel se détachent les grappes de glycine mauve et les volubilis violets, quand vient l'été...

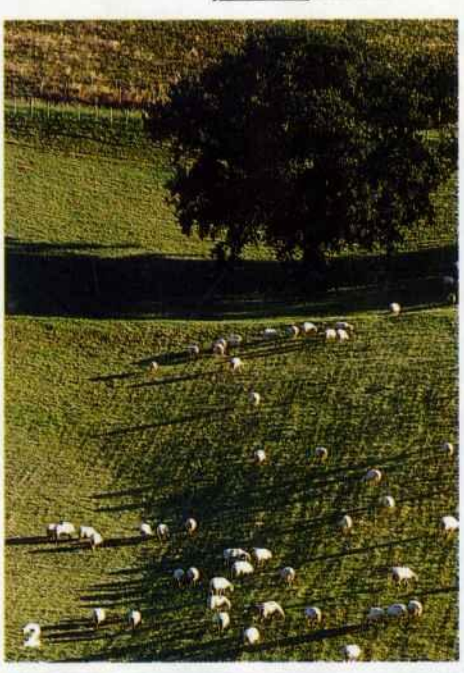


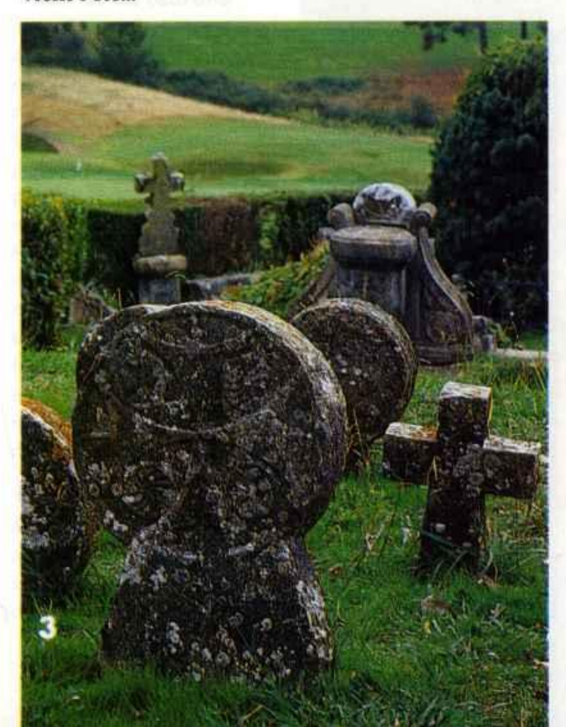
1. A Espelette, quand vient le mois de septembre, tout le monde se prépare pour la traditionnelle fête aux piments. Chacun accroche à sa maison, à sa boutique, des dizaines de guirlandes rutilantes de piments écarlates que l'on a mis à sécher.

2. Lorsqu'on se promène dans la campagne, les moutons font partie du paysage. Une jolie tradition, qui se perpétue, veut qu'il y ait toujours un mouton noir dans le troupeau blanc, afin de conjurer le mauvais sort !

3. Le cimetière d'Arcangues compte sans doute parmi les plus beaux de France. Plantées dans l'herbe verte, d'étonnantes pierres de forme discoïdale marquent les tombes des disparus. Beaucoup sont ornées de la croix basque.

4. Saint-Etienne de Baigorry, village très vert avec ses maisons blanches à colombages rouges, comme ici l'hôtel d'Arcé, au bord de la rivière, où les peintres viennent planter leur chevalet pour peindre cet éblouissant paysage où chantent tous les tons de vert de la nature.









5. <u>A l'auberge d'Euskadi</u>, à Espelette, Michèle et André Darraïdou servent une authentique cuisine basque sur laquelle règne le piment rouge de la région. Ici, c'est de "l'Axoa" (prononcez atchoa), plat à base d'épaule de veau coupée en petits morceaux, sautés et assaisonnés de piments. On l'accompagne de vin rouge d'Iroulegui et de fromage de brebis "Ardi gasna" bien sec et parfumé, servi avec sa confiture de cerises noires : l'Itxassou, que toutes les femmes préparent et conservent en bocaux pour l'hiver.

6. <u>Flottant sur une barrière en bois</u> de l'arrière pays, un linge de lin tissé à l'ancienne (Jean Vier). Autrefois, la largeur des rayures indiquait la richesse du propriétaire.

LAURA FRONTY
PHOTOS JACQUES DENARNAUD

PAYS BASQUE MODE D'EMPLOI

Pour y aller et visiter, adressez-vous à l'Agence de Tourisme, B. P. 811, 64100 Bayonne. Tél. 59.59.28.77. Les responsables de l'Agence connaissent parfaitement leur région et savent très bien communiquer leur passion.

ARTISANAT

Il est florissant et vous propose de très nombreux articles de qualité.



▲ **Jean Vier aime le lin, le coton tissés à l'ancienne. Il le prouve avec son linge.**

• Le beau linge basque traditionnel en lin ou en coton, se trouve chez Jean Vier. A la Ferme Berrain, il a reconstitué un écomusée, où l'on peut voir tous les métiers à tisser, les meubles et les objets de la vie rurale basque. R. N. 10. Tél. 59.51.06.06.

• Les espadrilles traditionnelles sont faites de toile et de corde de jute. On les fabrique toujours à Mauléon. Les Ets Prodiso innovent avec des modèles en cuir (tél. 59.28.28.48). A Bidart, Mme Garcia confectionne devant vous ses belles espadrilles multicolores, et même avec le tissu que vous lui apportez. Tél. 59.26.51.27.

DÉLICES DE TOUTES SORTES

Là aussi, vous trouverez des trésors... de gourmandises !

• Ne manquez pas les marchés. Celui de la Halle de Biarritz et celui de St-Jean-de-Luz sont ouverts tous les jours de 7 à 13 h. Mme Duten, à St-Jean-de-Luz, sait mieux que quiconque parler des "piquillos", des "cornes de bœuf" et autres piments doux et forts.

• Adam est réputé depuis le XVIIe siècle pour ses marcarons, au vrai goût d'amande un peu amère (6 place Louis XIV, St-Jean-de-Luz).

• Chez Cazenave, à Bayonne, le chocolat est aromatisé de cannelle, à la manière espagnole. Il se boit épais et crémeux, ou se croque en tablettes (19 rue du Port-Neuf).



• Dodin, à Biarritz, est célèbre pour ses gâteaux, ses caramels et autres douceurs. (Place Clémenceau, Biarritz).

• Paries est le spécialiste des tourons de toutes sortes, régals des gourmands, à base de pâte d'amande pure ou parfumée (9 rue Gambetta, St-Jean-de-Luz).



▲ **Gâteaux basques de toutes tailles, du vin d'Irouleguy et du miel à l'Hôtel Arraya.**

• Le gâteau basque, sous sa croûte épaisse et dorée, cache une crème onctueuse à l'amande, ou de la confiture de cerises noires. Nos préférés sont ceux que l'on vend devant l'hôtel Arraya, à Sare, et ceux du Moulin de Bassilour, à Bidart, où l'on trouve également des gâteaux typiques à base de farine de maïs ou parfumés à l'anis. Tél. 59.41.94.49.



▲ **Roue de petits anchois grillés aux piments, à déguster chez Panxoa, à Ciboure.**

• L'Ossau Iraty est le vrai fromage de brebis à la pâte corsée, que l'on consomme un peu âgé, servi avec quelques cuillèrées d'Itxassou (confiture de cerises noires) pour l'adoucir. Arrêtez-vous à Lassau, pour le déguster et en acheter chez Francis Poineau. Tél. 59.28.44.63.

◀ **Les "pies noires" de la Vallée des Aldudes, élevés dans des forêts de chênes, par Pierre Oteiza.**

• N'oublions pas la charcuterie. Dans la vallée des Aldudes, à quelques kilomètres de St-Etienne-de-Baïgorry, Pierre Oteiza a relancé l'élevage des "pies noires", cochons à la robe sombre et à la chair incomparable. On peut acheter sur place ou commander par correspondance une charcuterie traditionnelle de grande qualité. Il faut absolument goûter ses jambons frottés de sel et de piment d'Espelette, ses saucissons ou son magret fumé, fourré de foie gras, 64430 Les Aldudes, tél. 59.37.56.11.

RESTAURANTS

Comme l'affirme André Darraïdou, "la gastronomie, c'est une façon de montrer qu'on aime son pays et de le faire aimer en même temps."

• Allez goûter dans son auberge d'Euzkadi, le Tripotxoa, boudin noir aux piments, et l'Axoa, épaule de veau hachée. (64250 Espelette, tél. 59.93.91.88).

• Pour le poisson, qu'il s'agisse de thon grillé ou de petits anchois, il faut absolument découvrir la délicieuse cuisine familiale de Panxoa (37, rue du Commandant-Passicot, 64500 Ciboure).